Dalla massaia a masterchef

Gianfranco Marrone
24 Settembre 2019

L’uomo è ciò che mangia. D’accordo, lo sappiamo: di cosa camperebbe altrimenti? Più utile ricordare semmai che l’uomo è l’unica bestia che cucina, che si adopera a trasformare un certo numero di sostanze del mondo rendendole al tempo stesso buone da mangiare e buone da pensare, facendone cioè manicaretti che sono segni, pietanze che parlano. S’è discusso a lungo, e si continua a farlo, circa le specificità della specie umana rispetto agli altri esseri viventi: i greci pensavano al logos (insieme linguaggio e ragione); i medievali al riso (nel senso del ridicolo); gli antropologi hanno indicato il tabù dell’incesto; i sociologi l’abito; i paleontologi gli strumenti.

Tutti argomenti interessanti e rivedibili. Da un po’ di tempo in qua ci si è resi conto che, a dispetto delle immancabili condanne platoniche (le quali però, va detto, accostavano sensibilmente arte e cucina), è l’attività gastronomica a caratterizzare più di tante altre le civiltà umane. Il passaggio dalla natura alla cultura (o meglio, la costruzione di una natura come alterità muta rispetto all’essere sociale) avviene così: per via di fuochi e spiedi, fornelli e pentole o, ancor prima, attraverso coltelli e spadoni che, scomponendo animali e piante, li rendono buoni da deglutire – e col massimo piacere possibile. Se il gusto è distinzione, capacità di discernimento e conseguente valorizzazione, il coltello ne sa più di noi: uccide talvolta, malauguratamente, ma soprattutto seziona e seleziona, rendendo pertinenti le parti di un tutto e i loro possibili destinatari. Al prete il suo boccone, si sa; ai re e ai dignitari quelli ancora migliori. Poi arriverà Prometeo, in Occidente, e userà il potere abbacinante delle fiamme per creare quel movimento magico che va dal crudo al cotto, dal cattivo al buono, dal miele alle ceneri. Il barbecue ha origini molto antiche: e di grande rilevanza.

Non è un caso allora che il luogo fisico della cucina, lo spazio domestico ove si svolge l’attività trasformativa e ottimizzante del far da mangiare, sia sempre stato al centro degli interessi (architettonici e urbanistici, dunque politici, estetici, etici ed etnici) dell’umanità intera, acquisendo a sua volta valori simbolici assai

profondi e significati rituali parecchio diversificati. Una casa, qualsiasi forma e funzione abbia avuto nella storia dell'uomo, è sempre stata caratterizzata innanzitutto dal fatto di avere al suo interno, o nelle immediate vicinanze, un preciso punto dedicato alla cucina, volta per volta spazio di lavoro, culla familiare, clausura femminile, ghetto servile, laboratorio sacrale, luogo di seduzione, spazio intimo dove coltivare – parallelamente alla gioia del prossimo – l'attesa angosciosa della morte.

In uno straordinario volume intitolato semplicemente *La cucina* (ma con un sottotitolo inequivocabile come *Storia culturale di un luogo domestico*, Einaudi, 456 pp. e 59 tavole f.t., € 36), Imma Forino – specialista di architettura d'interni, e autrice di un precedente analogo libro sui luoghi di lavoro – prova ora a fare il punto su tutto ciò. Operazione tutt'altro che ovvia, e dunque meritoria, non foss'altro perché presuppone una serie di competenze, si sarebbe detto un tempo, interdisciplinari. Il punto di vista dell'architetto, vigile e preponderante, convoca una gran quantità d'altri terreni di ricerca come la storia e l'antropologia, la sociologia e la semiotica, la letteratura e le arti, nonché, ovviamente, il design. Non c'era altro modo per scrivere una storia della cucina – termine che non a

caso indica, intrecciandone le sorti, uno spazio fisico e l'attività che vi si svolge: e così Imma Forino, con filologica pazienza, ha benissimo fatto.

Le piste seguite nel libro, continuamente intrecciate fra loro, sono parecchie. Da una parte si segue l'avvicendarsi delle forme architettoniche che l'ambiente culinario ha assunto nel corso dei secoli: ora, per esempio, distaccandosi da quello in cui si mangia ora, al contrario, sovrapponendosi a esso. Differenze che riguardano, più ancora che le epoche storiche, le stratificazioni sociali. Se i nobili non sanno nemmeno come è fatta la cucina della loro magione, i borghesi vi confinano la brava massaia; mentre i contadini, dal canto loro, usano il focolare domestico, più ancora che per cuocere le pietanze, per scaldare se stessi. Come è composta una cucina? in che modo è articolata al suo interno? quali mobili, suppellettili e attrezzature ospita? come si distacca – a motivo dell'ambivalente dèmone dell'olezzo – dalla stanza da pranzo o dal soggiorno o dalla camera da letto? E come funzionano gli ambienti intermedi, come il tinello piccolo borghese o il *pantry* statunitense, oppure ancora quei lunghi corridoi semisegreti percorsi dai servitori che facevano la spola fra la fabbrica degli arrosti e la tavola riccamente imbandita? Il lavoro di Imma Forino rende conto delle innumerevoli soluzioni adottate nel corso del tempo, non trascurando un altro aspetto centrale: chi sta in cucina? e che cosa vi accade? Il libro si apre ricordando la celebre scena di sesso nel *Postino suona sempre due volte*, come a rammentare che fra i fornelli non si festeggia soltanto la gastronomia.

Luogo di segregazione e di esclusione, la cucina può essere anche spazio della chiacchiera, della socializzazione e dell'intimità familiare, dove il rimarcarsi dell'autorità maschile è tutt'uno con il rafforzarsi dell'ausilio reciproco fra consanguinei stretti e parenti acquisiti. Fra cucine abitabili, spazi componibili, locali variamente attrezzati, cucinotti, angoli cottura, mense comuni, case di ringhiera e progettazioni pretese razionali, non c'è che l'imbarazzo della scelta. Ricostruire la storia degli spazi culinari finisce allora per diventare un raccontare la storia nella sua interezza a partire da una precisa, schierata prospettiva antropologica: quella di una trasformazione degli alimenti che, spesso (e per fortuna) supera il momento della fame, nonché quello della nutrizione, per diventare ricerca del piacere che è al contempo coesione comunitaria, riorganizzazione sociale, ora nell'intimità forzata del familismo borghese ora nella non meno obbligata collettivizzazione socialista.

Così, d’altra parte, il racconto storico delle forme architettoniche più tipiche degli ambienti culinari occidentali si fa, parallelamente, ricostruzione minuziosa dei significati sociali – e, spesso, mitici – che queste scelte progettuali molto spesso portano con sé. Le cucine parlano del cibo, ovviamente, ma soprattutto parlano di coloro che le pensano e le costruiscono, così come, ovviamente, di coloro che, abitandole e usandole, spesso vanificano le ipotesi progettuali risemantizzando spazi e oggetti: sto fra i fornelli da sola? perché dunque non accendere la tv o telefonare alla vicina di casa?

Il parterre semantico degli spazi culinari è molto ampio: ne fanno parte cose come l’ordine sociale e i modelli di famiglia, gli angeli del focolare e le istanze femministe, la brama di magnificenza, il liberalismo democratico, la razionalizzazione illuminata, il funzionalismo becero, l’igienismo a tutti i costi, la mitologia degli status symbol, la repressione fascista, la rivoluzione marxista…

Fra le parti più interessanti del libro hanno un posto di rilievo i capitoli dedicati al Novecento e alla sue dubbie utopie, da quella democratica americana (che conferendo alla donna il potere del grembiule, la segrega fra piastre e fornelli) a quella dei socialismi reali (che, perseguendo l’idea di collettivizzazione, provano ad abolire la cucina dalle abitazioni familiari), passando ovviamente dai totalitarismi fascisti (che liberano le patrie signore dalla schiavitù domestica solo a patto di farne il riposo del guerriero). Come tutte le chimere, anche queste riveleranno i loro limiti evidenti, garantendo comunque lo spazio della fantasticheria e la necessità dell’innovazione.

La seconda metà dello scorso secolo e l’inizio dell’attuale sembra essere il tempo delle utopie pulviscolari, quelle che si realizzano per frammenti minimi e soluzioni locali. Fra i problemi di base di ogni rinnovata architettura d’interni, spicca quello del gender. Fino a che punto e sino a quando la cucina sarà, come attività, prerogativa femminile e, come spazio, gabbia dorata per casalinghe? Potremmo dire fino a quando, come non poteva non accadere, il cucinare non è stato più una faccenda necessaria ma è diventato un’attività spettacolare: non più dovere ma piacere. Ed è per questo che il genere maschile ha preteso di appropriarsene, spadellando non fra le pareti domestiche ma negli studi televisivi. Onde esibire, pavoneggiandosi, il proprio felice dilettantismo. Le cucine di MasterChef e compagni sembrano la concretizzazione ironica delle speranze progettuali tipiche dei socialismi intelligenti. Ma l’ironia, si sa, è la cosa peggio distribuita al mondo.

978880621798hig.jpeg

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto. Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO